

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 25 au 29 août 2025

Le menu est accompagné chaque jour d'un ravier de salades du buffet en entrée et du dessert du jour.

PROPOSITION 1 CHF 20.-

PROPOSITION 2 CHF 20.-

LUNDI

Filet de porc (CH) vigneron (BR)
Sauce aux champignons
Mélange de cinq graines
Courgettes sautées

Chou-fleur rôti en papillote
au vinaigre balsamique et
parmesan
Mélange de cinq graines
Courgettes sautées

MARDI

Dos de saumon (Norvège) au four
Pommes nature
Brocoli vapeur

Omelette aux herbes
Pommes nature
Brocoli vapeur

MERCREDI

Paupiette de bœuf (CH) (BR)
Polenta crémeuse au parmesan
Carottes persillées

Roulé d'aubergine
Polenta crémeuse au parmesan
Carottes persillées

JEUDI

Émincé de volaille (CH)
au curry rouge
Riz basmati
Fenouil au curcuma

Émincé de quorn*
au curry rouge
Riz basmati
Fenouil au curcuma

VENDREDI

Roastbeef (CH) chaud
Sauce béarnaise
Pommes duchesse*
Ravier de salades

Sérac rôti
Sauce béarnaise
Pommes duchesse*
Ravier de salades

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Assiette norvégienne
(saumon fumé, maquereau au
poivre, truite et hareng fumé)
Toasts et beurre*



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificiolivieri Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque * ne rentrent pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison ».
» Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label « fait maison ».
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez prendre contact avec les MSP de la cuisine.